

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preismempfung

Haltbare Tradition

Fermentieren ist wieder Trend!

Voll Stulle!

Alles über belegte Brote

Paradies für Naschkatzen

Pralinen und Co. selber machen

DINNER FOR ONE

Rezepte für die leckere, schnelle Single-Küche

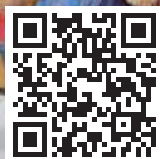
Riesig! Gigantisch! Einmalig!

Jetzt den brandnooz

Adventskalender sichern!

~~39,99 €~~
Nur 34,99 €

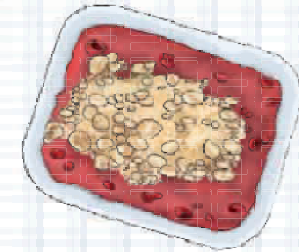
für brandnooz Box
Abonnenten



Jetzt sichern!

www.brandnooz.de/adventskalender

Foto: Galle und Uszar Verlag / Fotograf: Ulrike Schömid & Sabine Mader (11/19)



Liebe Noozies,

und schon ist es wieder so weit! Der Herbst ist fast vorbei, und wir dürfen uns die ersten Gedanken über Weihnachtsgeschenke und Adventskalender machen. Wie gut, dass wir dazu etwas ganz Besonderes für Euch in diesem Heft haben.

Aber natürlich geht es nicht nur um Weihnachten. Ein bisschen kann man den Herbst ja noch genießen. Bevorzugt bei gutem Essen! Wir haben für Euch einige einfache Rezepte zum Alleine-Schlemmen herausgesucht und auch dafür, wie Ihr Pralinen und andere süße Naschereien einfach selber machen könnt. Für die Experimentierfreudigen sind auch exotischere Rezepte mit Kokosblütenzucker und Hummus dabei.

In diesem Heft schauen wir dazu noch über den Großen Teich. Thanksgiving ist in Amerika ein großes Fest. Wir haben einmal nachgehakt, wo dieser Feiertag eigentlich herkommt und wie er wirklich gefeiert wird.

Viel Spaß beim spät herbstlichen Schmökern wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
NOOZ Magazin

IM HEFT |

INHALT

- S. 4 **Unsere Nooz** Glücksriegel
- S. 6 **Produkt Nooz**
Mhm... Rezepte
- S. 8 Dinner for one
- S. 12 Naschkatzen im Paradies
- S. 16 Wir haben die Kokosnuss geklaut!
- S. 18 Leckere Rundungen
- S. 20 **Tipps & Tricks** Italienische Verführung
- S. 22 **10 Fakten** Voll Stulle
- S. 24 **Schöner Leben** Traumhafte Adventskalender
- S. 28 **Im Trend** Haltbare Tradition
- S. 30 **Unterwegs** Made in America: Thanksgiving
- S. 33 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 5 Sportmix Pakete von Innosnack
- S. 34 **Vorschau & Impressum**



Valensina

Frucht und Gemüse

Valensina Frucht & Gemüse ist eine harmonisch ausgewogene Kombination aus frischen Früchten und frischem Gemüse. Die drei Sorten „GO green“, „GO red“ und „GO orange“ enthalten einen besonders hohen Gemüseanteil, und sind deswegen gut für alle diejenigen, die auf der Suche nach mehr Gesundheit im Alltag sind.

UVP 2,79 € (250 ml)

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Landliebe

Eiscreme Vanille-Karamell

Landliebe verlängert die Eissaison bis in die Festtagszeit hinein mit einer neuen Sorte. Vanille-Karamell besteht aus feiner Karamelleiscreme und sahniger Bourbon-Vanilleeiscreme, die aus guter Landliebe Milch und Sahne hergestellt und mit köstlicher Karamellsoße verfeinert wird.

UVP 2,79 € (750 ml)



Manner

Original Neapolitaner Waffeln

Die vegane Lebensweise ist schon lange kein kurzweiliger Trend mehr, sondern führt bei vielen zu einem Umdenken der Essgewohnheiten. Auch vegane Süßwaren werden immer beliebter. Zahlreiche Produkte aus dem Hause Manner eignen sich bei unveränderter Rezeptur schon immer für die vegane Ernährung, darunter unter anderem das bekannteste Produkt: die Manner Original Neapolitaner Schnitte – aber auch die Vollkornschnitte sowie die Zitronen-Variante.

UVP 0,65 € (75 g)

Köln

zarte Dinkelkorn Flocken

Die Dinkelflocken von Köln werden zu hundert Prozent aus Vollkorn-Dinkel hergestellt und überzeugen durch ihre Bioqualität. Durch die leicht nussige Geschmacksnote von Dinkel sind die Flocken nicht nur im Müsli, sondern auch als Back-Zutat oder als Fleischalternative im Veggie-Burger zu verwenden. Ein leckerer Allrounder.

UVP 2,79 € (450 g)



SojaVit

Birchermüesli

Das Bio Birchermüesli von SojaVit wird schonend aus frischen biologischen Zutaten hergestellt, um eine gesunde und geschmackvolle Alternative anzubieten, die für eine pflanzliche Ernährung hervorragend geeignet ist. Ein hoher Fruchtanteil von 35 % und extra viele Cerealien machen das „Birchermüesli“ nach SojaVit besonders bissfest.

UVP 2,49 € (150 g)

Brunch

Bratapfel

Süße Bratapfel- und Rosinenstückchen sind umhüllt vom karamellig-cremigen Brunch WinterTraum. Er ist perfekt geeignet als köstlicher Brotaufstrich, zum Verfeinern von Desserts, Kuchen und Cupcakes oder einfach so zum Pur-Vernaschen. Der Brotaufstrich zerschmilzt angenehm wohligh im Mund, übrig bleiben kleine Apfelstückchen und ein winterlich-warmer Geschmack nach Karamell und Zimt.

UVP 1,39 € (200 g)



Loacker

Gran Pasticceria White Coconut

Zwei Lagen mit echter Bourbon-Vanille verfeinerter Kokosnusscreme werden von drei knusprig-leichten Waffelblättchen umschlossen, großzügig mit weißer Schokolade überzogen und reichlich mit echten Kokosflocken bestreut. 48 % Cremeanteil und feine weiße Loacker Schokolade machen diese Sorte zu einem hellen Schokolade-Feingebäck mit exotischer Note.

UVP 2,39 € (100 g)



Lorenz Snack-World

Crunchips Little Italy

Der herzhaftes Geschmack von Bruschetta mit aromatischer Tomate und Basilikum wird kombiniert mit der krossen Knusprigkeit der Crunchips. Zusammen mit der originellen Packung, im Stil einer typisch italienischen Trattoria, bietet die neue Sorte echtes Italien-Feeling.

UVP 1,99 € (175 g)





DER KLICK ZUM GLÜCK



VIELLEICHT IST ER DEM EINEN ODER ANDEREN JA SCHON AUFGEFALLEN: AUF BRANDNOOZ.DE GIBT ES NACH DEM BRAND MATCH EINE WEITERE TOLLE GELEGENHEIT, BOXEN ODER ZUSATZPRODUKTE ZU GEWINNEN – DEN GLÜCKSRIEGEL! WIR STELLEN IHN KURZ EINMAL VOR ...

Schokolade steht für Glück!

Seit Kurzem gibt es auf brandnooz.de ein weiteres Spiel, an dem die Noozies ihr Glück versuchen können: den Glücksriegel. In auffälligem Orange in Form eines Schokoriegels gestaltet und an prominenter Stelle platziert, bietet er jedem Seitenbesucher die Möglichkeit, sein Glück zu versuchen. Dabei gilt die einfache Regel: Wer drei gleiche Produkte in einer Reihe hat, gewinnt!

Tolle Preise und Freiversuche

Aber auch Gutscheine für eine versandkostenfreie oder eine Gratis-Box können gewonnen werden. Dafür hat jeder Noozie pro Tag acht Versuche frei. Und wenn es einmal doch nicht klappt, muss man nicht traurig sein: Schon am nächsten Tag kann weitergeklickt werden!

Zum Weitersagen

Natürlich wollen wir auch neue Nutzer glücklich machen! Deshalb belohnen wir neue Noozies mit

Extraversuchen, wenn sie sich beim Glücks-Klicken anmelden. Im Gegenzug haben wir besondere Preise für bereits registrierte Noozies und Abonnenten unserer Boxen reserviert.

Demnächst machen wir mobil

Momentan steht der Glücksriegel auf stationären Computern, Laptops und Tablets zur Verfügung. Eine Version für alle Mobiltelefone wollen wir zukünftig auch anbieten – spätestens, wenn alle Pokemons eingesammelt sind.

Jeden Tag neues Glück

Also schaut mal wieder auf brandnooz.de vorbei, wenn ihr nicht sowieso schon regelmäßig Gast auf unserer Seite seid – denn wir laden jeden Tag neue tolle Preise in den Glücksriegel! Und wer weiß, vielleicht ist dein nächster Klick der Klick zum Glück?

DINNER FOR ONE

NUR FÜR SICH SELBST ZU KOCHEN, MUSS NICHT LANGWEILIG SEIN. FÜR ALLE, DIE SICH FÜR IHR DINNER FOR ONE RATZFATZ ETWAS LECKERES AUF DEN TELLER ZAUBERN WOLLEN, OHNE STÄNDIG DEN PIZZASERVICE ZU RUFEN, HABEN WIR HEUTE DREI LECKERE REZEPTIDEEN!



Auberginen- Couscous- Pfanne mit Feta

Zutaten für 1 Portion

50 g	INSTANT-COUSCOUS
	SALZ
100 g	AUBERGINE
1	SCHALOTTE
130 g	KICHERERBSEN (AUS DER DOSE)
2 EL	OLIVENÖL
	PFEFFER
1-2 EL	ZITRONENSAFT
½ TL	RAS EL HANOUT (ARABISCHE GEWÜRZMISCHUNG)
50 g	FETA
2 Stiele	PETERSILIE

1. Couscous und ¼ TL Salz in eine Schüssel geben. 50 ml Wasser gießen und zugedeckt ca. 5 Min. quellen lassen. Inzwischen die Aubergine waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Kichererbsen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Auberginenwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten. Schalotten und Kichererbsen dazu-

geben und 2 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Couscous mit dem übrigen Öl in die Pfanne geben, ca. 2 Min. mitbraten. Mit Zitronensaft und Ras el Hanout würzen.

3. Den Feta grob zerpfücken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in grobe Stücke zupfen. Die Couscous-Mischung auf einem Teller anrichten, mit Petersilie und Feta bestreuen. Dazu schmeckt Sahnejoghurt, verrührt mit etwas Harissapaste.



Spinat-Aprikosen-Salat

Zutaten für 1 Portion

70 g	BABY-SPINAT
3	KL. APRIKOSEN (ODER GETROCKNETE SOFT-APRIKOSEN)
1½ EL	OLIVENÖL
4	BACONSTREIFEN (KÜHLREGAL)
1	KL. SCHALOTTE
1	KL. KNOBLAUCHZEHE
2 EL	WEISSER ACETO BALSAMICO
	SALZ
	PFEFFER
2 TL	PINIENKERNE
200 g	SAHNE

1. Den Spinat waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Aprikosen waschen, halbieren, den Stein herauslösen und die Hälften in feine Spalten schneiden. Den Spinat auf einem Teller anrichten, die Aprikosen darauf verteilen.

2. In einer kleinen Pfanne ½ EL Olivenöl erhitzen, die Baconstreifen in breite Stücke schneiden und im heißen Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 2-3 Min. goldbraun braten. Inzwischen Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Speck

aus der Pfanne nehmen, Schalotte und Knoblauch im Speckfett 1-2 Min. braten.

3. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Schalottenmischung mit dem Essig ablöschen. Das übrige Öl unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Spinatsalat träufeln. Mit Pinienkernen und Baconstücken bestreuen.

Fotos: Göttele und Unzer Verlag / Fotograf: Ulrike Schmal & Sabine Mäder

Kabeljau-Saltimbocca mit Tomaten

Zutaten für 1 Portion

175 g	KABELJAUFILET
	PFEFFER
4	SALBEIBLÄTTER
4	DÜNNE SCHEIBEN PARMASCHINKEN
1 EL	OLIVENÖL
125 g	KIRSCHTOMATEN
1	KNOBLAUCHZEHE
2 Stiele	THYMIAN
½ EL	BUTTER
2 TL	ACETO BALSAMICO

1. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Mit Pfeffer würzen und mit je 1 Salbeiblatt belegen. Jedes Filetstück mit 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln, sodass die Enden unten liegen.

2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fisch-Saltimbocca darin zuerst mit der offenen Schinkenseite nach unten anbraten, dann bei mittlerer Hitze 3-4 Min. weiterbraten.

3. Inzwischen die Kirschtomaten von den Rispen streifen und waschen. Die Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln.

4. Die Fischstücke wenden. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Kirschtomaten, Thymian und Knoblauch in die Pfanne geben und 2-3 Min. mitbraten. Alles mit dem Essig ablöschen, kräftig salzen und pfeffern. Fisch-Saltimbocca und Tomatengemüse auf einem Teller anrichten und sofort servieren. Dazu schmeckt Ciabatta oder Stangenweißbrot.



Noch mehr leckere und schnelle Rezeptideen fürs Ein-Personen-Dinner findet ihr in Martina Kittlers „15-Minuten-Single-Küche – Schneller als der Pizza-Service“, aus dem die Rezepte dieser Strecke entnommen sind. Erschienen im GRÄFE UND UNZER Verlag, € 8,99 (ISBN: 978-3-8338-5016-5)

NASCHKATZEN IM PARADIES

IN DER DUNKLEN JAHRESZEIT SORGEN FRÖHLICH-BUNTE, ABER VOR ALLEM UNWIDERSTEHLICH LECKERE NASCHEREIEN FÜR DEN NÖTIGEN SEROTONINKICK, UM DEN WINTER ZU ÜBERSTEHEN. NOCH BESSER IST DIE WIRKUNG, WENN MAN PRALINEN, BAISERS UND CO. MIT ETWAS AUFWAND SELBST HERSTELLT – VERFÜHRERISCHER ZUCKERBÄCKER-DUFT INKLUSIVE ...



Schokoladenschälchen mit Marshmallow-Karamell-Füllung

Zutaten für 45 Stück

500 g	ZARTBITTERKUVERTÜRE (MIN. 70 % KAKAOANTEIL)
500 g	MARSHMALLOWMASSE
250 g	BUTTERKARAMELL
3 EL	DEMERARAZUCKER ZUM GARNIEREN

1. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend eine Silikonform für Pralinen mit der Kuvertüre auskleiden. Wenn die Kuvertüre vollständig erstarrt ist, die Schokoladenschälchen aus der Form lösen.
2. Die Butterkaramellmasse mithilfe eines Spritzbeutels in die Schokoladenschälchen füllen, sodass diese jeweils etwa zu einem Viertel gefüllt sind.
3. Die fertige Marshmallowmasse in einen mit Sterntülle ausgestatteten Spritzbeutel füllen und in spiralförmigen Kuppeln auf die Karamellmasse in den Schokoladenschälchen spritzen. Mit Demerarazucker bestreuen und mindestens 2 Std. ruhen lassen.
4. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß an einem kühlen, trockenen Ort bis zu 1 Woche haltbar.

Grundrezept Butterkaramell

Zutaten für 400 g

200 g	HAUSHALTSZUCKER
30 g	GLUKOSESIRUP
120 g	SAHNE
1 TL	VANILLEEXTRAKT
150 g	BUTTER, GEWÜRFELT

1. Zucker und Glukosesirup in einem Topf mit dickem Boden 8-10 Min. mäßig erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein goldener Karamell entstanden ist.
2. In einem separaten Topf Sahne und Vanilleextrakt aufkochen und dann unter Rühren in einem feinen Strahl zum Karamell gießen. Vom Herd nehmen und die Butter stückchenweise untermischen. An einem kühlen, trockenen Ort etwa 20 Min. ruhen lassen.

Grundrezept Marshmallowmasse

Zutaten für 500 g

30 g	GELATINEPULVER
300 g	KRISTALLZUCKER
100 g	GLUKOSESIRUP
2	EIWEISS
1 Prise	SALZ
1 TL	VANILLEEXTRAKT

1. In einer Schüssel 100 ml Wasser mit dem Gelatinepulver vermischen und 5 Min. quellen lassen.
2. Den Kristallzucker mit 150 ml Wasser und dem Glukosesirup in einem Topf mit dickem Boden unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zum Kochen bringen, das Zuckermometer in den Topf stellen und die Mischung in etwa 25 Min. auf 121 °C erhitzen und dabei sirupartig einkochen lassen. Vom Herd nehmen und die aufgelöste Gelatine durch kräftiges Rühren gleichmäßig untermischen.
3. Eiweiß und Salz in der Standkitchenmaschine auf mittlerer Stufe zu lockerem Eischnee aufschlagen. Das Vanilleextrakt untermischen. Den heißen Sirup in einem feinen Strahl unter Rühren zum Eischnee laufen lassen. 10-15 Min. weiter aufschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.



Noch mehr herrliche Rezepte für hausgemachte süße Leckereien sowie viele Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Grundlagen eines jeden Zuckerbäckers findet ihr im Buch „Edle Naschereien selbst herstellen“ von Yasmin Othman, welches im Dorling Kindersley Verlag erschienen ist. € 19,95 (ISBN: 978-3-8310-2775-0)

Himbeerbaisers

Zutaten für 6 Stück

	NEUTRALES PFLANZENÖL ZUM FETTEN
3	EIWEISS
1 Prise	SALZ
175 g	HAUSHALTSZUCKER
1 TL	WEISSWEINESSIG
½ TL	NATÜRLICHES HIMBEERAROMA
ein wenig	ROSA SPEISEFARBENPASTE/-GEL
3 EL	GEFRIERGETROCKNETE HIMBEEREN (PULVER)

1. Den Backofen auf 100 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech leicht fetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Eiweiße zusammen mit 1 Prise Salz in der Standküchenmaschine mit dem Schneebesen-Element bei mäßiger Geschwindigkeit locker aufschlagen. Die Schüssel muss absolut sauber

sein und darf keinerlei Fettrückstände enthalten. Sobald ein lockerer Eischnee entstanden ist, die Geschwindigkeit erhöhen und den Zucker unter Rühren esslöffelweise hinzufügen, gefolgt vom Weißweinessig. Etwa 10 Min. weiter aufschlagen, bis ein fester, glänzender Eischnee entstanden ist.

3. Himbeeraroma und Speisefarbe zur Baisermasse geben und mit einem stabilen Teigschaber vorsichtig unterheben, sodass ein Marmoreffekt entsteht.
4. Die Baisermasse mit einem großen Löffel in sechs Portionen auf das vorbereitete Backblech geben und nach Belieben mit Himbeerpulver bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 1-1½ Std. backen, bis die Oberfläche trocken und knusprig ist.
5. Das Backblech mit den Baisers zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß sind die Baisers bis zu 1 Woche haltbar.



Fotos: Lisa Linder, Rezepte: Yasmin Othman, © Hachette Livre (Marabout), F. dt. Ausgabe: Dorling Kindersley Verlag.

Schnittpralinen mit Milkschokolade und Erdnüssen

Zutaten für 40 Stück

100 g	ERDNÜSSE, GERÖSTET, + MEHR ZUM DEKORIEREN
500 g	VOLLMILCHKUVERTÜRE, GEHACKT/CALLETS
500 g	ZARTBITTERKUVERTÜRE (MIND. 70 % KAKAOANTEIL)
400 g	SAHNE
50 g	BUTTER, GEWÜRFELT
½ TL	FEINES MEERSALZ

1. Ein Backblech à 30 x 21 cm mit Backpapier auslegen.
2. 100 g geröstete Erdnüsse im Standmixer mit der Impulsstufe fein pürieren. Die Vollmilchkuvertüre in eine hitzeständige Schüssel füllen.
3. Die Sahne aufkochen und gleich über die Vollmilchkuvertüre gießen. Sorgfältig umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die gewürfelte Butter nach und nach unterrühren. Die gehackten Erdnüsse und das Salz gleichmäßig untermischen. Die Ganache auf dem vorbereiteten Blech verteilen und über Nacht fest werden lassen.
4. Die erstarrte Ganache in quadratische Stücke schneiden und mithilfe einer Pralinentauchgabel mit über einem Wasserbad geschmolzener Kuvertüre überziehen. Die restlichen Erdnüsse grob hacken und auf die Pralinen verteilen. Diese mindestens 4 Std. ruhen lassen. An einem kühlen, trockenen Ort sind sie bis zu 5 Tage haltbar.



Promotion
Wer keine Zeit oder Lust auf das Selbermachen von Pralinen hat, muss auf edle Naschereien nicht verzichten. Die Schokoladenköstlichkeiten des Traditionshauses Schermer verführen Schoko- und Marzipanliebhaber gleichermaßen mit den beiden feinen Marzipankreationen „Kirschi“ und „Paranuss“. Auch erhältlich als attraktive Geschenkpackung.

UVP € 3,95 (114 g)

Schermer
EDELMARZIPAN

WIR HABEN DIE KOKOSNUSS GEKLAUT!

... UND DARAUS GANZ BESONDERE LECKEREIEN GEBACKEN!
KOKOSPRODUKTE SIND DIE NEUEN LIEBLINGE, WENN ES DARUM
GEHT, SICH AUSGEWOGEN UND GESUND ZU ERNÄHREN.
KOKOSMEHL UND KOKOSBLÜTZUCKER STEHEN DABEI GANZ
OBEN IN DER GUNST ALLER NASCHKATZEN. WIR STELLEN EUCH
ZWEI REZEPTE VOR.



Promotion
Der hohe Ballaststoff- und Proteingehalt machen das Kokosmehl von Tropicai zur idealen Ergänzung in herkömmlichen Backrezepten. Als teilweiser oder vollständiger Weizenmehlersatz verleiht es Backwaren zusätzliche Ballaststoffe und Proteine und kann durch seine natürliche Süße einen Teil des Zuckers im Rezept ersetzen. Tropicai Kokosnussmehl besteht zu 100 % aus Kokosnussfleisch, ist DE-ÖKO-012-zertifiziert und stammt aus einem Fairen-Handels-Projekt auf den Philippinen.

UVP € 6,25 (500 g)

TROPICAI

Bananen-Schoko- Muffins mit Kokosmehl

Zutaten für 12 Stücke

110 g	DINKELMEHL
30 g	KOKOSMEHL, Z. B. VON TROPICAI
2 TL	BACKPULVER
250 ml	WASSER
100 g	KOKOSMUS, Z. B. VON TROPICAI
200 g	DUNKLE SCHOKOLADE
1 EL	KOKOSÖL, Z. B. VON TROPICAI
5 EL	MILCH
2	BANANEN

1. Dinkelmehl, Kokosmehl und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen.
2. Kokosmus und Schokolade grob würfeln. Wasser in einen Topf geben, Kokosmuswürfel und dunkle Schokolade dazugeben und so lange erwärmen, bis das Kokosmus und die Schokolade geschmolzen sind. Immer wieder umrühren und darauf achten, dass die Masse nicht zu heiß wird.
3. Das Kokosöl und die Milch langsam in die Schokoladen-Kokos-Masse einrühren.
4. Diese Mischung in die trockenen Zutaten geben und mit einem Handmixer verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Die geschälten Bananen mit einer Gabel zerdrücken und in den Teig einarbeiten.
6. Den Teig in Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Min. backen.



Feine Kokos- Rumkugeln

Zutaten für 50 Stücke

150 g	KOKOSBLÜTZUCKER, Z. B. VON TROPICAI
150 g	KOKOSÖL, Z. B. VON TROPICAI
200 g	GEMAHLENE MANDELN
40 g	KAKAO
20 ml	RUM

1. Den Kokosblütenzucker im Mörser sehr fein zerstoßen oder in der Kaffeemühle zu Staubzucker vermahlen.
2. Kokosöl im Wasserbad vorsichtig schmelzen und mit 180 g der gemahlene Mandeln, Kokosblütenzucker, Kakaopulver und Rum verrühren.
3. Die Masse abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Nach 20-30 Min. die Schokoladenmasse wieder herausnehmen, kleine Kugeln daraus formen und diese in gemahlene Mandeln wälzen.

Tip:
Gekühlt
zum Dessert
oder zu einem
feinen Kaffee
genießen.

LECKERE RUNDUNGEN

HUMMUS, DAS LECKERE ORIENTALISCHE MUS AUS KICHERERBSEN, ERFREUT SICH MITTLERWEILE GRÖSSTER BELIEBTHEIT. ZUSAMMEN MIT BAGELS, DEN RUNDEN KULT-GEBÄCKSTÜCKEN AUS DEN USA, ERGEBEN SICH VERLOCKEND-LECKERE KOMBINATIONEN ...

Gurken- Radieschen- Bagel

$\frac{1}{4}$ GURKE
 $\frac{3}{3}$ RADIESCHEN
3 EL HUMMUS MIT
ROTEN LINSEN,
Z. B. VON VITAQUELL
3 EL RETTICHSPROSSEN
 $\frac{3}{4}$ TL GROBES MEERSALZ

1. Gurke und Radieschen in feine Scheiben schneiden.
2. Bagel halbieren, die untere Hälfte mit je 1 EL Hummus bestreichen. Mit Gurken und Radieschen belegen und mit Sprossen und Meersalz toppen.

Avocado- Cashew- Bagel

2 EL CASHEWS
1 $\frac{1}{2}$ AVOCADOS
3 EL HUMMUS MIT TOMATE,
Z. B. VON VITAQUELL
3 EL ALFALFASPROSSEN
 $\frac{1}{2}$ TL SCHWARZER PFEFFER
 $\frac{3}{4}$ TL GROBES MEERSALZ

1. Cashews in einer Pfanne ohne Öl 5 Min. bei mittlerer bis hoher Hitze anrösten. Dabei häufig umrühren. Anschließend grob mörsern.
2. Avocados halbieren, schälen, quer in feine Scheiben schneiden und zu Avocado-Rosen formen.
3. Bagel halbieren, die untere Hälfte mit je 1 EL Hummus bestreichen. Mit jeweils einer Avocado-Rose belegen und mit Cashews, Sprossen, schwarzem Pfeffer und grobem Meersalz toppen.

Feigen- Ahornsirup- Bagel

2 FEIGEN
1 FRÜHLINGSZWIEBEL
3 EL HUMMUS MIT OLIVE,
Z. B. VON VITAQUELL
2 TL AHORN SIRUP
 $\frac{3}{4}$ TL GROBES MEERSALZ

1. Feigen in Scheiben, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
2. Bagel halbieren, die untere Hälfte mit je 1 EL Hummus bestreichen. Mit Feigen belegen und mit Zwiebelringen, Ahornsirup und Meersalz toppen.



Promotion
Mit den vier köstlichen Sorten Hummus Natur, Olive, Tomate und Rote Linse lässt Vitaquell die Herzen aller Kichererbsen-Liebhaber höherschlagen. Die Aufstriche werden aus besten Bio-Zutaten schonend hergestellt und zeichnen sich durch ihre Frische und Cremigkeit aus. Sie sind vegan, gluten-, weizen- und laktosefrei sowie frei von künstlichen Aromen und Farb- und Konservierungsstoffen.

UVP € 2,49 (130 g)

Vitaquell
VEGETARISCH SEIT 1988

ITALIENISCHE VERFÜHRUNG

WER AN ITALIENISCHE KÜCHE DENKT, HAT MEISTENS PIZZA ODER PASTA IM KOPF. DAS LECKERE, SÄMIGE RISOTTO WIRD MEIST AUSSER ACHT GELASSEN – DABEI IST ES GAR NICHT SO SCHWER ZU KOCHEN! ALLES, WAS MAN BRAUCHT SIND ZEIT UND EIN PAAR WENIGE ZUTATEN. EBEN EIN ECHTER KLASSIKER!



1 Die Mischung macht's

Genauere Einkaufsplanung ist das A und O für ein gelungenes Risotto. Beim Reis sollte man auf jeden Fall zu speziellem Risotto-Reis greifen, da dieser genug Stärke für die Cremigkeit und die sogenannte „Schlonzigkeit“ eines guten Risottos enthält. Getreu dem Spruch „Koche mit dem Wein, den du auch trinken willst!“ sollte man auch nicht den billigsten Weißwein zum Ablöschen wählen. Und auch beim Fond sollte auf Qualität geachtet werden: Am besten auf selbstgemachten Fond zurückgreifen oder einen hochwertigen Fertig-Fond aus dem Glas wählen. Brühwürfel hingegen sind im Risotto tabu!



2 Immer langsam

Risotto braucht Zeit. Schritt für Schritt wird alles erledigt. Zuerst müssen die Zwiebeln vorbereitet werden. Hierbei sind Schalotten der normalen Küchenzwiebel vorzuziehen, denn sie sind feiner im Geschmack. Die klein geschnittenen Zwiebeln dann in Butter, nicht in Olivenöl anbraten, denn Butter verleiht dem Ganzen ein herrliches Aroma und ist ein besserer Geschmacksüberträger. Dann ist auch schon der Reis an der Reihe – er wird angebraten, bis die Körner glasig sind.

3 Jetzt geht's ans Rühren!

Im nächsten Schritt braucht es Geduld. Zunächst wird der Reis mit Weißwein gelöscht. Wenn dieser eingezogen ist, wird immer wieder heiße Brühe hinzugefügt, allerdings immer nur eine Kelle auf einmal. Dabei das Rühren nicht vergessen, denn der Risotto-Reis brennt gerne und schnell an.



4 Das gewisse Extra

Der einzigartige Geschmack des Risotto-Reises reicht eigentlich schon aus, um Gäste zu beeindrucken. Wer aber noch etwas Farbe und extra Würze haben möchte, kann zum Beispiel für ein leckeres Kürbis-Risotto Hokkaido-Kürbis klein schneiden und während der Garzeit dazu geben. Außerdem geben frische oder getrocknete Pilze, Erbsen oder auch Meeresfrüchte einem Risotto den Extra-Kick.



5 Der Feinschliff

Ist der Reis al dente, also gar, aber noch leicht bissfest, kommt der Feinschliff. Dafür wird guter geriebener Parmesan untergerührt, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Noch ein wichtiger Tipp: Erst zum Ende hin salzen, da Parmesan schon selbst sehr salzig ist. Kurz vor dem Servieren noch ein gutes Stück Butter unterrühren, und das Wow der Gäste ist gewiss!



Risotto für Fauler

Wem das ganze Rühren zu viel ist und wer sich lieber um die Tischdekoration oder die Beilagen kümmern möchte, kann das Risotto auch im Ofen zubereiten. Einfach den Reis mit den Schalotten in eine gefettete Form geben und Brühe darübergießen. Dann ab in den Ofen damit und zum Schluss auch wieder mit Parmesan und Butter abschmecken.



VOLL STULLE

BEMME, SCHNITTE, STULLE – VIELE NAMEN, ALLE SAGEN DAS GLEICHE: DAS BELEGTE BROT IST EINER DER BELIEBTESTEN UND ÄLTESTEN SNACKS IN UNSEREM LAND. WIR KLÄREN 10 FAKTEN ZUR SCHNITTE!



1. Ein Brot, viele Namen

Wenn man jemanden gern hat, verleiht man gern Kosenamen. So ist es auch beim Butterbrot: Bemme, vorrangig in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt genutzt, Stulle, sehr norddeutsch und auch berlinerisch, Schnitte, universal einsetzbar, und Bütterken, da hört man ja schon, dass dieser Ausdruck aus Nordrhein-Westfalen stammt. Ganz klar, das Butterbrot erfreut sich allgemeiner Beliebtheit und ist nicht wegzudenken aus unserem Alltag.

2. Entscheidend ist, was drunter ist

Deutschland ist überall für seine Brotvielfalt bekannt. Da gibt es zuallererst die „normalen“ Brote wie Weizenbrot, Roggenmischbrot oder auch nur Roggenbrot. Besonders beliebt sind diese Brote bei süßen Aufstrichen, wie Marmelade oder Schokoladencreme. Und dann sind da noch die „Spezialbrote“: Dreikornbrot, Dinkelbrot, Gerstenbrot, Vollkornbrot oder auch Knäckebrot. Alle sind perfekt zum Belegen geeignet.

3. ... aber auch, was obendrauf

Die klassischen Brotbeläge sind natürlich Käse, Salami und Schinken. Aber auch ausgefallenerere Kombinationen wie Frischkäse-Marmelade oder Schimmelkäse-Honig genießen eine gewisse Beliebtheit. Beim Belegen von Broten sind der Kreativität jedenfalls keine Grenzen gesetzt. Und auch vegane oder vegetarische Aufstriche auf Pflanzenbasis werden immer beliebter.

4. Die erste Stulle

Schon Johann Wolfgang von Goethes Werther hat mit einigen Kindern „das Butterbrot und die saure Milch“ geteilt. Und auch Martin Luther beschreibt im 16. Jahrhundert die „Putterpomme“ (Butterbemme) als eine schöne Kindheitserinnerung. Wahrscheinlich gibt es die Butterstulle also schon seit dem Mittelalter, als die Butter weite Verbreitung fand.

5. Hamburger Butterbrot

Schon einmal etwas vom Hamburger Butterbrot gehört? Dies ist ein sehr altes und traditionelles Frühstück, bestehend aus einer Brötchenhälfte, in der Mitte Käse und obendrauf Schwarzbrot. Diese Art von Stulle eignet sich perfekt als Pausenbrot und macht auf jeden Fall satt. Sonntags darf es dann auch mal ein Stück Schinken dazwischen sein.

6. (Butter-)Brot-Sprüche

Eine beliebte Redewendung ist: „jemandem die Butter vom Brot nehmen“, was so viel heißt wie: einer Person nicht mal eine Kleinigkeit gönnen. Genauso häufig hört man auch die Redewendung „jemandem etwas aufs Brot schmieren“, also jemandem etwas überdeutlich vorhalten. Und auch: „etwas kostet ein Butterbrot“ oder „für ein Butterbrot arbeiten“. Da Butterbrote früher wie heute nicht teuer waren, geht es hier um etwas, was wenig Geld kostet oder einbringt.

7. Smörrebrød röm pøm pøm pøm

Auch in der dänischen Küche findet sich die Stulle wieder. Allerdings hier unter dem Namen Smörrebrød und mit ein paar mehr Vorgaben. Bei einem Smörrebrød bildet die Grundlage ein Schwarzbrot. Der Kombination der Beläge sind aber keine Grenzen gesetzt – Hauptsache, üppig muss es sein. Beliebt sind Lachs, Schweinebraten und Roastbeef.

8. Immer auf die Butterseite

Ist es Schicksal, dass das Butterbrot immer auf die belegte Seite fällt? Diese Frage scheint die Menschheit schon lange zu beschäftigen, denn bereits eine Redensart aus dem 19. Jahrhundert besagt: „Minister fallen wie Butterbrote, immer auf die gute Seite.“ Ob Fallhöhe oder Dicke des Belags – so richtig belegen kann man die Ursache nicht. Es bleibt also noch länger ein Mysterium.

9. Stullen-Time!

So viele Fakten über die Stulle, aber wann isst man sie denn jetzt überhaupt? Obwohl Toast und Müsli das belegte Brot immer mehr vom Frühstückstisch verdrängen, ist die belegte Stulle immer noch der Star beim zweiten Frühstück in Büro oder Schule. Beim sprichwörtlichen Abendbrot ist das belegte

Brot ganz weit vorn, und auch tagüber in Restaurants, die deutsche Kost anbieten, kann man sich eine Brotzeit oder ein sogenanntes Jausenbrot bestellen.

10. Tag des Butterbrotes

Der letzte Freitag im September war bis 2008 „der Tag des deutschen Butterbrotes“. Besonders Bäckereien machten auf diesen Tag aufmerksam und warben mit Sprüchen wie: „Deutschland macht den Buttertest – weil Geschmack überzeugt“ (2005) oder „Butterbrot, Geschmack neu erleben“. Bei so viel Trubel um „das Bütterken“ hat man doch gleich Lust, sich eins zu belegen.

Fotos: shutterstock/Robyn Mackenzie, Kean Okesana

Die leckeren Brotaufstriche von Tartex Marktgemüse versprechen einzigartig frischen Gemüse-Geschmack in Bio-Qualität mit einem Gemüseanteil von 67 %. Die Sorte Spinat Pinienkerne ist eine leckere Kombination aus würzigem Spinat und dem fein-nussigen Aroma von Pinienkernen – aber noch vier weitere Sorten warten darauf, entdeckt zu werden: Tomate Olive, Zucchini Curry, Kirschtomate Rucola und Paprika Trio.

UVP € 2,29 (320 g)

ROSSMANN
Mein Drogeriemarkt

EXTRA VIEL GEMÜSE,
EINZIGARTIG FRISCH -
WIE SELBSTGEMACHT!*

0,50 €
SOFORT-RABATT
GÜLTIG FÜR ALLE SORTEN

GÜLTIG VOM 24.10. - 30.12.2016 BEI ROSSMANN.

Nur solange der Vorrat reicht. Keine Barauszahlung möglich.

Nur ein Coupon pro Artikel einlösbar. Nicht mit anderen

Aktionen kombinierbar. *nicht in allen Filialen erhältlich.



9 823234 380509

TRAUMHAFTE ADVENTS- KALENDER

BALD SCHON STEHT DER ERSTE DEZEMBER AN, UND DAS HEISST, DASS DAS ERSTE TÜRCHEN DES ADVENTSKALENDERS GEÖFFNET WERDEN DARF. ZEIT ALSO, SICH GEDANKEN DARÜBER ZU MACHEN, WIE DER KALENDER DIESES JAHR AUSSEHEN SOLL. HIER HABEN WIR EIN PAAR SCHÖNE IDEEN FÜR EUCH GESAMMELT.

Geschenke-Kalender

MATERIAL

BRAUNES PACKPAPIER,
24 SCHÄCHTELCHEN,
WEIHNACHTLICHES
GESCHENKBAND,
EINE LANGE SCHNUR,
24 WÄSCHEKLAMMERN
AUS HOLZ

So geht's:

1. Die 24 Schächtelchen mit kleinen Geschenken füllen und anschließend mit dem Geschenkpapier (es muss nicht braun sein, man kann hier variieren, wie man möchte) einpacken und Schleifchen darumbinden.
2. Jetzt die Schnur am gewünschten Ort aufhängen und die Pakete daran mit den Wäscheklammern aufhängen.



Weihnachtsmannstiefel-Kalender

MATERIAL

ROTER UND WEISSER FILZSTOFF,
24 WÄSCHEKLAMMERN AUS HOLZ,
24 WEISSE HOLZ-HERZCHEN,
ROTER PERMANENT-MARKER,
EINE LANGE SCHNUR
(AM BESTEN IN EINEM SCHÖNEN MUSTER),
WÄSCHEKLAMMERN,

So geht's:

1. 48 schuhförmige Teile aus dem roten Filzschneiden und anschließend immer zwei Teile zusammennähen. Tipp: Wer keine Lust auf nähen hat, kann auch Textilkleber verwenden.
2. Nun 24 Stulpen für die kleinen Schuhe ausschneiden und an die Stiefelchen annähen oder kleben, so dass sie wenn man die Weihnachtsmannschuhe umkrepelt, als

3. Stulpen rausschauen.
3. Sobald alle Stiefel umgekrepelt sind, auf jeden vorne ein Herz kleben und diese von 1 bis 24 durchnummerieren.
4. Jetzt muss nur noch die Schnur aufgehängt und die Stiefelchen mit den Wäscheklammern daran befestigt werden. Und natürlich fehlt dann noch das Allerwichtigste: die Befüllung.



WER ALLERDINGS ZWEI LINKE HÄNDE ODER EINFACH KEINE LUST AUF BASTELN HAT, DER KANN SICH AUCH GANZ ENTSPANNT ZURÜCKLEHNEN UND UNSEREN GANZ NEUEN UND ERSTMALIGEN ADVENTSKALENDER BESTELLEN.

Der großartigste Adventskalender aller Zeiten!

Im wahrsten Sinne des Wortes ist unser Adventskalender großartig! Denn er ist fast einen Meter hoch und über einen halben Meter breit.

Der brandnooz Adventskalender wartet mit 24 überraschenden Originalprodukten bekannter Markenhersteller auf und sorgt damit für extra viel weihnachtliche Vorfreude! Ob Pralinen, Kekse und Gebäck oder aber auch Sekt und Wein – enthalten sind 24 tolle Lebensmittel mit einem Warenwert von über 40 €.

Wer seinen Liebsten oder auch sich selbst eine ganz besondere Freude machen möchte, liegt mit diesem Giganten genau richtig!

www.brandnooz.de

*24 Türchen
mit leckeren
vorweihnachtlichen
Überraschungen, mit
liebvollen Details
verzehrt.*



Hier kann man ihn bestellen:
www.brandnooz.de/adventskalender



HALTBARE TRADITION

SAUERKRAUT, KÄSE, KIMCHI UND KOMBUCHA – ALL DIESE LEBENSMITTEL HABEN EINS GEMEINSAM: SIE SIND DURCH FERMENTIERUNG HALTBAR GEMACHT. WAS ES DAMIT AUF SICH HAT, ERFAHRT IHR HIER!



Erbsen, Kimchi, Peperoni – nahezu jedes Gemüse eignet sich zum Fermentieren.



In Lake eingelegt und im luftdicht abgeschlossenen Gefäß kann der Prozess beginnen.

Fermentieren liegt wieder voll im Trend! Aber was hat es mit diesem Begriff überhaupt auf sich? Fermentieren bedeutet, Lebensmittel in einem bestimmten Gärungsprozess zu verändern und dabei aromatischer, aber auch haltbarer zu machen. Und das funktioniert sogar zu Hause! Aber das ist noch lange nicht alles: Durch den Fermentationsprozess sind die Lebensmittel besonders gut verdaulich, da durch die Fermentation Mikroorganismen aktiviert werden, die positiv auf unsere Darmflora wirken. Fermente sind daher gesunde, schmackhafte, haltbare Lebensmittel.

Lebensmittel, unter Luftabschluss statt. Während der Fermentation bauen Enzyme oder Milchsäurebakterien das ursprüngliche Lebensmittel um, reichern es mit Aromastoffen an, wie bei Sojasauce und fermentierten Getränken, oder bauen Gerbstoffe ab, wie bei Tee, Kakao oder Kaffee. Außerdem haben wir die Herstellung von Milchprodukten wie Käse oder Joghurt, aber auch von Tofu oder alkoholischen Getränken Fermentationsvorgängen zu verdanken.

andere Gemüse wie Karotten, Rote Bete, Rüben und Zwiebeln kann fermentiert werden. Dafür braucht es lediglich ein luftdichtes Gefäß, fein gehobeltes Gemüse und Salz. Dazu noch ein kühler Lagerort, etwas Geduld – und voilà! Das Gemüse ist haltbar für den Winter. Und das ganz ohne Konservierungsstoffe.

Eine lange Tradition

Seit Jahrhunderten schon werden Lebensmittel fermentiert. Der Prozess wird dabei häufig durch Starterkulturen in Gang gesetzt und findet zum Teil, je nach

Konservieren durch Einsalzen

Das Einsalzen ist eine vor allem in Europa verbreitete Fermentationsmethode, die sich die natürliche Milchsäuregärung zunutze macht. Die in einer Salzlake haltbar gemachten Lebensmittel, allen

Lecker & gesund

Da beim Fermentieren alle Nährstoffe erhalten bleiben und keine Konservierungsstoffe genutzt werden, ist das schon mal der erste Pluspunkt für die Gesundheit. Ein weiterer Pluspunkt sind die aktiven Milchsäurebakterien, die fermentierte Lebensmittel enthalten. Sie sind besonders hilfreich für unsere Darmflora und helfen unserem Verdauungssystem. Außerdem helfen sie zusätzlich noch bei Heißhungerattacken, da durch die vielen gesunden Bakterien in unserem Körper der Appetit auf Weizen und Süßes gehemmt wird.



Fotos: Shutterstock/Gongdech Kollmongkol, Losangela, Jentifoto, Alena Hauryyk, bttz4

MADE IN AMERICA: THANKSGIVING

BESTIMMT JEDER HAT SCHON EINMAL DAVON GEHÖRT – THANKSGIVING. ES IST DER FEIERTAG IN DEN USA. ABER WAS HAT ES EIGENTLICH DAMIT AUF SICH? WIR HABEN DIE SCHÖNSTEN BRÄUCHE ZUSAMMENGETRAGEN.



© iStockphoto.com/Andrius Raikas, Proshinaster



Süßkartoffeln mit
Marshmallows überbacken

In Amerika gibt es viele verschiedene Bräuche. Einer davon ist das Fest Thanksgiving. Der Feiertag ist immer am vierten Donnerstag im November und wird groß gefeiert, da es das wichtigste Familienfest in den USA ist. Übersetzt heißt Thanksgiving „Danksagung“ und ist in etwa unserem Erntedankfest gleichzusetzen.

Pumpkin Pie und Turkey

Traditionelle Gerichte an Thanksgiving sind der gebratene und gefüllte Truthahn, den viele Familien schon lange vorher ausgesucht und vorbereitet haben, sowie eine reichhaltige Auswahl an Beilagen. Darunter ist meist saisonales Gemüse wie Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Äpfel, Nüsse und Cranberrys. Sehr ungewöhnlich für Deutsche: Manches Gemüse wie Süßkartoffeln wird mit Marshmallows überbacken. Eine beliebte Nachspeise ist ein „Pumpkin Pie“, „Cranberry Pie“ oder „Apple Pie“, also Kürbis-, Cranberry- oder Apfelkuchen.



Viele Traditionen

Neben den vielen Leckereien gibt es auch viele Traditionen. Die wichtigste ist, dass die ganze Familie zusammen ein Thanksgiving Dinner macht. Eigentlich so, wie unser Weihnachtsessen. Dann gibt es oft eine Danksagung. Jeder in der Runde erzählt Dinge und Ereignisse, für die er besonders dankbar ist. Eine lustige Tradition ist das Wishbone-Ziehen. Zwei Familienmitglieder ziehen am Gabelbein des Truthahns, so lange, bis ein Teil auseinanderbricht. Derjenige, der das längere Stück hat, darf sich etwas wünschen.



Harry S. Truman begnadigt den ersten Truthahn bei einer Zeremonie.

Was auch ein wenig bizarr ist: Der gerade amtierende Präsident begnadigt bei einer Zeremonie einen Truthahn, der dann nicht gegessen werden darf. Harry S. Truman führte diesen Brauch seinerzeit ein, und seitdem wurde er auch noch nicht gebrochen.



An so einem Tag darf dann eine Parade auch nicht fehlen. Diese findet jährlich in New York statt, nennt sich Macy's Parade und wird natürlich auch im Fernsehen übertragen für die, die nicht dabei sein können.

Wo kommt Thanksgiving eigentlich her?

Die meisten Traditionen kommen von den Pilgervätern, die, als sie in Massachusetts landeten, mit den Einheimischen ein dreitägiges Erntedankfest feierten. Ohne deren Hilfe hätten sie den Winter nicht überstanden. Sowohl die Amerikaner als auch die Kanadier führen ihr heutiges Thanksgiving auf diese Zeit zurück, obwohl die Feier der Pilgerväter mit den Indianern geschichtlich bis heute nicht belegt werden konnte.



Eine lustige Tradition – das Wishbone-Ziehen.



Das brandnooz Kreuzworträtsel

- Quer**
- Wie heißt das amerikanische Erntedankfest?
 - Anderes Wort für Stulle
 - Was beginnt am 1. Dezember?
 - Beliebtes Gemüse an Thanksgiving

- Runter**
- Was ist die Hauptzutut von Hummus?
 - Verfahren, mit dem man Lebensmittel haltbar macht
 - Orientalische Sesampaste
 - Was braucht man beim Risotto kochen vor allem?
 - Wichtige Zutat im Risotto

Schickt das Lösungswort bis zum 30.11.2016 mit dem Betreff „Novemberrätsel“ an nooz@brandnooz.de!

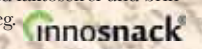
Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

Wir verlosen **5 Sportmix Pakete** von innosnack mit einem Warenwert von 50 €!



Promotion
 Unter allen Einsendungen verlosen wir 5 Sportmix Pakete von innosnack mit einem Warenwert von 50 €. Ein Sportmix enthält viele verschiedene Energiesnacks und Drinks für einen fiten Start in den Winter. Ob Energieriegel, Energiedrinks, Sweets oder Müsli – eines haben die innosnack Produkte gemeinsam: Sie sind vegan, gluten- und laktosefrei und bringen lang anhaltende Energie durch einen geringeren Blutzuckeranstieg.



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Zu Besuch beim Weihnachtsmann



Tipps & Tricks für die perfekte Pizza



Die ganze Welt des Matcha-Tees



Süße Winterrezepte für Kinder



Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stresemannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Lisa Pommerenke, Pia Rothkirch
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Pooch,
Christiane Eckerich, Björn Tonund, Ute Sults
Druck: Druckerei Nausendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 18.000

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder. Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz-Box- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Shutterstock/Keslav Anzay, Valeriy, grafvision, Ildko Szanti, Makem Daresenko



<p>KÖNIGSBERGER MARZIPAN</p>	<p>PRALINISSIMO</p>	<p>PETIT-CHOCOLATE-MINI'S</p>
<p>CHOCOMIO</p>	<p>Schwermer CONFISERIE ...neu entdecken!</p>	<p>EDLE HERKUNFT</p>
<p>WEIHNACHTEN</p>	<p>BAUMKUCHEN</p>	<p>CHOCORETTEN</p>

Schwermer Dietrich Stiel GmbH
Postfach 1643 - 86819 Bad Wörishofen | Königberger Str. 30 | 86825 Bad Wörishofen
Tel.: 08247/3508-0 | Fax: 08247/3508-71 | info@schwermer.de - www.schwermer.de

JAHRMARKT DER KÖSTLICHKEITEN



Mit den ganzjährig verfügbaren, gebrannten Nüssen und Kernen von Seeberger muss man nicht mehr bis zum nächsten Jahrmarkt warten. Das ganze Jahr über erhältlich, verströmen sie beim Öffnen der Tüte einen feinsüßlichen Duft.

Alle gebrannten Seeberger-Produkte werden handwerklich im traditionellen Kupferkessel karamellisiert. Durch handwerkliche Perfektion werden sie – bei einem reduzierten Zuckeranteil – so lange geröstet, bis sie knackig sind und erhalten so ihr feines Aroma.

SEEBERGER 